



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
МИНИСТЪР

ЗА П О В Е Д

№ РД 09 – 536/30.03.2009 г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 42, ал. 1 и ал. 2 от Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и ал. 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с организирането и провеждането на държавните изпити за придобиване степен на професионална квалификация за професията

У Т В Ъ Р Ж Д А В А М

Национална изпитна програма за провеждане на държавни изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация за професия код **811060 Ресторантьор**, специалност код **8110603 Кетъринг** от професионално направление код **811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг**, от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Контрол по изпълнението на заповедта възлагам на Кирчо Атанасов – заместник-министър.

ДАНИЕЛ ВЪЛЧЕВ
ЗАМЕСТИК МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ И
МИНИСТЪР НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

**ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ ЗА ПРИДОБИВАНЕ
ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	Код по СПОО	Наименование
Професионално направление	811	ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ
Професия	811060	РЕСТОРАНТЪОР
Специалност	8110603	КЕТЪРИНГ

Утвърдена със Заповед № РД 09 – 536/30.03.2009 г.

София, 2009 година

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и по практика на професията и специалността за придобиване трета степен на професионална квалификация по професията код **811060 Ресторантьор**, специалност код **8110603 Кетъринг**, от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата национална изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетенции на обучаваните, изискващи се за придобиване трета степен на професионална квалификация по изучаваната специалност от съответната професия и специалност.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО). До утвърждаване на ДОИ по професията и специалността настоящата Национална изпитна програма се прилага само за системата на народната просвета.

Държавните изпити по теория и по практика на професията и специалността се провеждат в съответствие с изискванията на ЗПОО и Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Настоящата национална изпитна програма съдържа:

- 1. За държавния изпит по теория на професията и специалността:**
 - а. Изпитните теми с план-тезиса на учебното съдържание.
 - б. Критерии за оценяване.
- 2. За държавния изпит по практика на професията и специалността:**
 - а. Насоки за съдържанието на индивидуалните практически задания.
 - б. Насоки за разработване на индивидуалните практически задания.
 - в. Критерии за оценяване.
- 3. Система за оценяване**
- 4. Препоръчителна литература**
- 5. Приложения:**
 - а. Примерен изпитен билет за държавния изпит по теория на професията и специалността.
 - б. Примерно индивидуално практическо задание.

III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

1. Изпитни теми с план-тезис на учебното съдържание

2. Критерии за оценяване на изпитна тема

Изпитна тема № 1: Материално-техническата база в ресторантьорството

План-тезис:

- Обща технологична схема за производство на ястия в заведенията за хранене и развлечения.
- Видове помещения и функционална връзка в заведенията за хранене и развлечения, работещи със суровини.
- Органолептичен анализ.
- Снабдяване със суровини (хранителни продукти, полуфабрикати, храни и напитки).
- Складови наличности и потребности от хранителни продукти.
- Технологично оборудване - видове.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе оферта за доставка на хранителни продукти по предоставената рецепта.

Дидактически материали: рецепта за вид ястие (*предоставя се от училището*).

Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Описва етапите на технологичния процес при производството на кулинарни изделия.	5
2. Описва видовете помещения и функционална връзка в заведенията за хранене и развлечения, работещи със суровини.	10
3. Обяснява методите за органолептичен анализ.	5
4. Обяснява критериите за избор на доставчици и начини за сключване на договори.	5
5. Обяснява методите за определяне на складовите наличности.	5
6. Описва видовете технологично оборудване в ресторантьорството.	10
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 2: **Организация и контрол на складовото стопанство при съхраняване на хранителните продукти**

План-тезис:

- Обработка на получените стоки и разпределение за съхранение.
- Причини за развала на хранителните продукти при съхранение.
- Видове складови помещения, функционална връзка.
- Технологично обзавеждане – немеханично и хладилно.
- Документи за попълване, приемане и предаване на стоки.
- Организация и контрол при съхранението на хранителните продукти според изискванията за съхранение.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус:

Избройте изисквания за съхранение на хранителните продукти от животински произход според HACCP системата. Анализирайте причините за развала на продукти от животински произход по време на съхранение.

Дидактически материали: *Текст за превод (предоставя се от училището)*

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва начините за обработка на получените стоки и принципите за разделно съхранение.	10
2. Обяснява причините за развала на хранителните продукти при съхранение.	5
3. Описва видовете складови помещения в ресторанта и функционалната връзка.	10
4. Описва немеханичното и хладилното обзавеждане.	5
5. Описва документите за поръчване, приемане и предаване на стоки.	5
6. Описва организацията и контрола при съхранение на хранителните продукти според изискванията за съхранение.	5
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 3: Съставяне и планиране на менюта и оферти за кетърингови събития

План-тезис:

- Видове хранителни продукти и напитки, химичен състав и свойства.
- Структура, състав и основни принципи при планиране и съставяне на меню.
- Характерни особености и предназначение на основните групи ястия в менюто.
- Офериране на кетърингово събитие.
- Маркетингови проучвания, маркетингови подходи и пазарни функции.
- Търсене и предлагане – ситуация на пазара.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус:

Изгответе оферта за кетърингово събитие „Рожден ден на петгодишно дете” с 20 гости, от които 5 възрастни. Домакините предоставят следните напитки: бяло вино за възрастните и плодови сокове за децата. В офертата да се включат храна, обслужване и украса.

Дидактически материали: Текст за превод (предоставя се от училището).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 3</i>	Максимален брой точки
1. Описва видовете хранителни продукти от растителен и животински произход, използвани за приготвянето на кулинарни изделия, и техния химичен състав.	10
2. Обяснява структурата, състава и основните принципи при съставяне и планиране на ястия в менюто.	5
3. Обяснява характерните особености и предназначение на основните групи ястия в менюто.	10
4. Описва изготвянето на оферта за кетърингово събитие.	5
5. Обяснява видовете маркетингови подходи и пазарни функции.	5
6. Обяснява законите за търсене и предлагане и ситуацията на пазара.	5
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфичната терминология на чужд език	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 4: **Организация и контрол на технологичния процес в студена кухня при производството на студени предястия за кетъринга**

План-тезис:

- Предназначение и функционална връзка на студената кухня.
- Характеристика, предназначение и видове студени предястия, подходящи за кетъринг.
- Технология на вид студено предястие. Правила за сервиране.
- Технологично оборудване в студена кухня - немеханично и механично.
- Персонал в студена кухня.
- Контрол на технологичния процес в студена кухня при производство на студени предястия.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид студено предястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на студено предястие.

Как трябва да се подходи при обработването на механична рана?

Дидактически материали: рецепта за вид ястие (*предоставя се от училището*).

Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Описва предназначението, основните функции и функционална връзка на студена кухня.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете студени предястия за кетъринг.	10
3. Обяснява технологията на вид студено предястие и правилата на сервиране.	5
4. Обяснява технологичното обзавеждане в студена кухня.	5
5. Описва подходящия персонал и необходимостта от повишаване на квалификацията му.	5
6. Описва контролните дейности при производство на студени предястия в студената кухня.	5
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 5: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производство на супи за кетъринг

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика, предназначение и класификация на супи, подходящи за кетъринг.
- Технология на топли небистри супи, със застройка или със запряжка, или със запряжка и застройка. Правила за сервиране.
- Електропарен казан - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Персонал в топла кухня.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на супи.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид топла супа, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на топла супа. Какво ще направите, ако възникне злополука поради технически дефект на електрически уред?

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (*предоставя се от училището*). Текст за превод (*предоставя се от училището*).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете топли супи за кетъринг.	10
3. Обяснява технологията на избраната група топли супи и правилата за сервиране.	5
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електропарен казан.	5
5. Описва подходящия персонал в топла кухня.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 6: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на топли предястия

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика, предназначение и класификация на топли предястия, подходящи за кетъринг.
- Технология на вид топло предястие. Правила за сервиране.
- Тостери; скара тип саламандър – принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Калкулация и ценообразуване.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид топло предястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на топло предястие. Предложете подходяща напитка към топлото предястие.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (*предоставя се от училището*). Текст за превод (*предоставя се от училището*).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете топли предястия, подходящи за кетъринг.	10
3. Обяснява технологията на вид топло предястие и правилата за сервиране.	5
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на тостера и скара тип саламандър.	5
5. Обяснява начините за ценообразуване и изготвяне на калкулация.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 7: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на варени и задушени основни ястия, подходящи за кетъринг

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика и класификация на варени и задушени основни ястия, подходящи за кетъринг.
- Технология на пълнени зеленчуци и сарми. Правила за сервиране.
- Електрическа печка - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Калкулация и ценообразуване.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид варено или задушено ястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на сарми с лозов лист. Предложете подходяща напитка към тях.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (*предоставя се от училището*). Текст за превод (*предоставя се от училището*).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете варени и задушени основни ястия, подходящи за кетъринг.	5
3. Обяснява технологията на пълнени зеленчуци и сарми и правилата за сервиране.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрическа печка.	5
5. Обяснява начините за ценообразуване и изготвяне на калкулация.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 8: **Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на печени основни ястия, подходящи за кетъринг**

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика и класификация на печени основни ястия, подходящи за кетъринг.
- Технология на мусака с месо. Правила за сервиране на основните ястия.
- Конвектомати - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид печено ястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на мусака.

Посочете подходяща напитка, с която да бъде поднесена.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (*предоставя се от училището*). Текст за превод (*предоставя се от училището*).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете печени ястия, подходящи за кетъринг.	5
3. Обяснява технологията на мусака с месо и правилата за сервиране.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на конвектомати.	5
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 9: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на пържени ястия, подходящи за кетъринг

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика и класификация на пържени ястия.
- Технология на пържени ястия от месо. Правила за сервиране.
- Електрически фритюрник - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид пържен аламинут, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на пържен аламинут от зеленчуци. Посочете подходяща напитка, с която да бъде поднесен. Посочете причините за пожар в кухнята и средствата за гасене на пожар.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (*предоставя се от училището*). Текст за превод (*предоставя се от училището*).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете пържени ястия, подходящи за кетъринг.	5
3. Обяснява технологията на пържени ястия от месо и правилата за сервиране.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрически фритюрник.	5
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 10: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на печени аламинути, подходящи за барбекю парти

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика и класификация на печени аламинути, подходящи за барбекю.
- Технология на аламинути на скара от месо. Правила за сервиране.
- Грилове, скари - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.
- Контрол на технологичния процес при барбекю парти.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид пържен аламинут, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на печен аламинут от месо. Посочете подходяща напитка, с която да бъде поднесен.

Какво ще направите, когато някой в заведението пострада от изгаряне?

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (*предоставя се от училището*). Текст за превод (*предоставя се от училището*).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 10</i>	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете печени ястия, подходящи за барбекю.	5
3. Обяснява технологията на аламинути на скара от месо и правилата за сервиране.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на грилове, скари.	5
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при барбекю парти.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача /казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 11: Организация и контрол на технологичния процес при производството на десерти – плодови и яйчно-млечни; нишестени и желатинови десерти, подходящи за кетъринг

План-тезис:

- Организация на дейностите при производство на десерти.
- Характеристика и класификация на десертите за кетъринг.
- Технология на плодови и яйчно-млечни; нишестени и желатинови десерти
Правила за сервиране.
- Машини за разбиване на смеси - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Калкулация и ценообразуване.
- Контрол на технологичния процес при производството на десерти.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид десерт, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на крем карамел.

Дидактически материали: Рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището).*

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 11</i>	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите при производство на десерти.	5
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете десерти, подходящи за кетъринг.	5
3. Обяснява технологията на плодови и яйчно-млечни нишестени и желатинови десерти и правилата за сервиране.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за разбиване на смеси.	5
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова продукция и начините за ценообразуване и изготвяне на калкулация.	10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производство на десерти.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача /казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 12: Организация и контрол на технологичния процес при производството на тестени изделия и десерти, подходящи за кетъринг

План-тезис:

- Организация на дейностите при производство на десерти.
- Характеристика и класификация на тестените изделия, подходящи за кетъринг.
- Технология на тестени десерти. Правила за сервиране и съчетаване с подходящи напитки.
- Машини за омесване на тесто - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Калкулация и ценообразуване.
- Контрол на технологичния процес при производството на десерти.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид десерт, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на еклери. Предложете подходяща напитка към тях.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (*предоставя се от училището*). Текст за превод (*предоставя се от училището*).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 12</i>	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите при производство на десерти.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете тестени изделия и десерти за кетъринг.	5
3. Обяснява технологията на определен вид тесто и десерти от него; правилата за сервиране.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за омесване на тесто.	5
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова продукция и начините за ценообразуване и изготвяне на калкулация.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производство на десерти.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 13: Организация на комуникациите в ресторантьорството

План-тезис:

- Организация и регистрация на резервации за кетъринг.
- Организация и контрол на кетърингово събитие в зависимост от повода и локацията му (на открито или на закрито място, за бизнес среща, за празник, в частен дом и др.)
- Организация и контрол на поведението на обслужващия персонал и несловесните фактори в комуникацията. Взаимоотношение гост/обслужващ персонал.
- Организация и контрол на отчитането на кетърингово събитие.
- Организация и контрол на заплащането на услугата - в брой, с кредитна карта, по банков път, по електронен път и др.
- Комуникационни средства в ресторантьорството.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Попълнете документ за заплащане на услуга в брой.

Дидактически материали: платежен документ (*предоставя се от училището*).

Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 13	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията и регистрацията на резервации за кетъринг.	5
2. Обяснява организацията и контрола на кетърингово събитие – разработване на програма за кетъринг в зависимост от събитието (на открито или на закрито място, за бизнес среща, за празник, в частен дом и др.).	10
3. Обяснява значението на госта в заведението; очакванията на госта от обслужващия персонал; поведението на обслужващия персонал и госта; несловесните фактори в комуникацията.	10
4. Обяснява организацията и контрола на отчитането на кетърингово събитие.	5
5. Описва организацията и контрола на заплащането на услугата - в брой, с кредитна карта, по банков път, по електронен път и др.	5
6. Обяснява комуникационните средства в ресторантьорството и ефективното им използване.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 14: **Организация и контрол на подготовката и провеждането на кетърингово събитие**

План-тезис:

- Организация и контрол на кетърингово събитие за различни групи потребители (деца, възрастни, вегетарианци и др.).
- Офериране и договаряне в кетъринга.
- Технология на ястия за кетъринг, подходящи за различни групи потребители (деца, възрастни, вегетарианци и др.).
- Технологично оборудване в кетъринга.
- Органолептична оценка на качеството на ястията за кетъринг – методи.
- Маркетингов план.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изчислете предложената оферта.

Дидактически материали: Оферта за кетъринг (*предоставя се от училището*).

Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 14	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията и контрола на кетърингово събитие за различни групи (деца, възрастни, вегетарианци и др.).	10
2. Обяснява принципите за офериране и договаряне на кетъринг.	5
3. Обяснява технологията на ястия за кетъринг.	10
4. Обяснява технологично оборудване в кетъринга.	5
5. Обяснява методите на органолептичната оценка на качеството на ястията за кетъринг.	5
6. Обяснява маркетинговата дейност.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача /казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 15: Организация и контрол на предлагане и сервиране на напитки и поднасяне на тютюневи изделия

План-тезис:

- Организация на предлагането и сервирането на напитки и тютюневи изделия.
- Организация и контрол на посрещането, настаняването и изпращането на гостите в ресторанта и бара.
- Категории, видове и типове вина според българския закон за виното.
- Организация и контрол при сервиране на вина и съчетаването им с подходящи храни.
- Организация и контрол при изготвянето на сметката и видове документи.
- Контрол на спазването на правилата за сервиране на напитки и тютюневи изделия (време, последователност, избор на прибори и др.).
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: В какви случаи бихте отказали да сервирате високоалкохолни напитки на гост и по какъв начин ще го направите?

Дидактически материали: Текст за превод (предоставя се от училището).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 15</i>	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на предлагането и сервирането на напитки, цигари и пури.	10
2. Обяснява организацията и контрола на посрещането и настаняването на гостите в ресторанта и бара, обслужване на гостите в гардероба и изпращането им.	5
3. Обяснява класификацията на вината и особеностите при сервиране им.	10
4. Описва особеностите при сервиране на безалкохолни напитки.	5
5. Обяснява организацията и контрола на изготвянето на сметката и получаването на сумата и видовете документи.	5
6. Обяснява организацията и контрола за спазване на правилата за сервиране на напитки, цигари и пури (време, последователност, избор на прибори и др.).	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 16: **Организация и контрол на обслужването в търговската зала при специални случаи – банкети/приеми**

План-тезис:

- Рекламна дейност в ресторантьорството.
- Договаряне на приема и съставяне на оферта.
- Организация на подготвителната работа и обслужването в зависимост от вида на специалните случаи.
- Технология на подходящи ястия за специални случаи по избор.
- Спомагателни топлинни апарати в търговската зала.
- Разплащане и документиране.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Попълнете документ за първична счетоводна отчетност.

Дидактически материали: Счетоводен документ и текст за превод (предоставят се от училището в деня на изпита).

Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 16	Максимален брой точки
1. Обяснява рекламната дейност в ресторантьорството.	5
2. Обяснява договарянето на приема и изготвянето на оферта за организиране и провеждане на специални случаи в ресторантьорството.	5
3. Обяснява организацията на подготвителната работа и обслужването в зависимост от вида на специалните случаи.	10
4. Обяснява технологията на подходящи за специални случаи ястия.	5
5. Описва спомагателните топлинни апарати в търговската зала.	5
6. Описва начините на разплащане и документиране.	10
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 17: **Организация и контрол на дейностите на бара**

План-тезис:

- Класификация и характеристика на баровете.
- Организация и контрол при обзавеждане на баровете с мебели, машини и съоръжения.
- Съдове, сервиси и прибори на бара.
- Организация и контрол на производствения процес при приготвянето на коктейли.
- Основни правила в поведението на бармана при обслужването.
- Документи за първична счетоводна отчетност.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Посочете въздействието на минералната вода върху човешкия организъм. Какви тенденции се наблюдават на пазара на минерални води?

Дидактически материали:

Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 17	Максимален брой точки
1. Обяснява класификацията и прави характеристика на баровете.	10
2. Обяснява организацията и контрола при обзавеждане на баровете с мебели, машини и съоръжения.	5
3. Описва необходимите съдове, сервиси и прибори на бара.	10
4. Обяснява организацията и контрола на производствения процес на бара.	5
5. Обяснява основните правила в поведението на бармана при обслужването.	5
6. Описва документите за първична счетоводна отчетност.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 18: **Организация и контрол на кетърингово събитие**

План-тезис:

- Характерни особености в продуктивния набор, в технологията и в оформянето на ястията, предназначени за кетърингово събитие.
- Видове кетърингови събития.
- Договаряне на събитието и съставяне на оферта.
- Транспорт и съхраняване на ястията до кетъринговото събитие - транспортни средства, съдове и инвентар, опаковки.
- Топлинни съоръжения - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Контрол на качеството на храната при приготвяне и сервиране.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид ястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изчислете съставената си оферта.

Дидактически материали: Рецепти за ястия.

Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 18	Максимален брой точки
1. Обяснява характерните особености в продуктивния набор, в технологията и в оформянето на ястията, предназначени за кетърингово събитие.	5
2. Описва видовете кетърингови събития.	10
3. Описва начина на договаряне на събитието и съставяне на офертата.	10
4. Описва видовете транспорт и изискванията за съхранение на кулинарните изделия, предназначени за кетърингови събития - транспортни средства, съдове и инвентар, опаковки.	5
5. Описва видове топлинни съоръжения, използвани при обслужване на кетърингови събития - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.	5
6. Обяснява контролните дейности при производството на кулинарни изделия, предназначени за кетърингови събития.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Комисията за оценяване на изпита по теория на професията и специалността, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретният брой присъдени точки.

IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

1. Насоки за съдържанието на индивидуалните практически задания на държавния изпит по практика на професията и специалността

Държавният изпит по практика на професията и специалността се провежда в училището и/или в заведения за хранене и развлечения. Учениците се явяват в деня на изпита с определеното от училището работно облекло.

Държавният изпит по практика на професията и специалността се организира в **две части:**

Първа част – Разработка и презентация на проект пред изпитната комисия. Продължителността на презентацията е до 15 минути за всеки ученик. Темите за проекта се определят от училището и са свързани с изучаваната специалност.

Примерни теми за проекти:

- Организация на кетъринг за детски рожден ден - 20 куверта
- Организация на кетъринг за сребърна сватба – 30 куверта.
- Организация на кетъринг за Новогодишно тържество – 50 куверта.
- Организация на кетъринг за фирмено парти – 100 куверта

Втора част – изпълнение на индивидуална практическа задача, която включва:

- приготвяне на две ястия;
- сервиране на ястията пред изпитната комисия и гостите.

4.2. Насоки за разработване на индивидуалните практически задания.

Индивидуалното практическо задание, което получава всеки ученик, съдържа:

За първата част на изпита:

Изисквания към съдържанието на проекта

- Наименование на проекта.
- Теоретична обосновка.
- Изготвяне на менюто.
- Изготвяне на оферта.
- Изготвяне на сборна калкулационна ведомост или определяне на обща стойност на офертата и цена на 1 куверт.
- Организация по приготвяне на ястията - разпределение на задълженията, акценти по СХИ и ЗБУТ.
- Организация на обслужването на събитието -подбор на персонал, инструктаж и разпределение на задачите, ред на сервиране и отсервиране; особености по аранжиране на залата и масите.
- Очаквани резултати.
- Срок за разработване на проекта.

Изисквания към презентацията на проекта

Презентацията се извършва в следната последователност:

- Представяне на менюто и обосновка на избора на ястията.
- Особенности на офертата.
- Организация за осъществяване на събитието.
- Комуникация на изучавания чужд език (по избор на ученика) – резюме на менюто на чужд език, диалог между учениците (сервитьор - клиент и управител - клиент при изготвяне на офертата); интервю за работа.
- Самоанализ на извършената работа - допуснати грешки от технологичен характер и начини за отстраняването им.
- Отговори на въпроси, задавани от членовете на комисията.

За втората част на изпита:

- Наименования на ястията.
- Брой на порциите на ястията - **приготвят две ястия по избор от менюто в проекта**

Супа или предястие	3 порции;
Десерт	доза или ½ доза;
Основно ястие	3 порции

- Срок за изпълнение.
- Съдържание на извършваната работа.

По време на изпълнението на практическата задача учениците извършват следното:

- определят източниците на риск по време на работа;
- при установяване на отклонения от качествените показатели посочват възможните причини;
- оформят ястията в подходящи съдове;
- избират и демонстрират подходящи начини на сервиране на пригответните кулинарни изделия в съответствие с темата на проекта;
- извършват и организират приемането, окачествяването и съхранението на хранителните продукти и готовите ястия;
- приготвят определените в индивидуалното практическо задание ястия;
- ползват технологична литература;
- попълват приходно-разходни документи за счетоводна отчетност.
- използват подходящо технологично оборудване.
- спазват изискванията по ЗБУТ, санитарно-хигиенните изисквания и опазване на околната среда, на които трябва да отговарят готовите ястия.

Съдържанието на индивидуалното практическо задание се описва в бланка и се придружава от протокол за изпълнение и карта за оценяване.

4.3. Критерии за оценяване.

Критерии – I част	30 точки
1. Изчерпателност на разработката.	15
2. Техника на презентиране.	5
3. Научност, логичност и лично мнение.	5
4. Ползване на чужд език в конкретна ситуация.	5

Критерии – II част	30 точки
1. Организация на работа – работно облекло, продуктив набор, съдове и инвентар, организация на работното място.	5
2. Спазване на технологичните етапи.	5
3. Качество на ястията.	5
4. Организация на работата при предварителна подготовка за сервиране.	5
5. Спазване на правилата при сервиране.	5
6. Спазване на санитарно-хигиенните изисквания.	5

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Максималният брой точки за всяка изпитна тема или за всяко изпитно задание е 60. Неправилният отговор се оценява с 0 точки. Непълният отговор се оценява с част от точките за верен и пълен отговор.

Преминаването от точки в цифрова оценка съгласно чл. 7, ал. 4 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване се извършва по следната формула:

Цифрова оценка = общият брой точки от всички критерии : 10

Получената цифрова оценка се изчислява с точност до 0,01.

Оценяването на писмените работи от държавния изпит по теория е в съответствие с чл. 46 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване.

Изпълнението на практическото задание от държавния изпит по практика се оценява в съответствие с чл. 48 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване.

VI. ЛИТЕРАТУРА

1. Андреев, А. Материалознание на хранителните продукти. Колев, Д. Земиздат, 2003.
2. Стамов, С. Сомов, Г., Краевска, Н. Технология на кулинарната продукция. “Матком”, 1999.
3. Шиваров, Ст., Босева, Г. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене. “Матком” 2001.
4. Стамов, Ст., Попова, Ел. Сервиране и барманство. София, 1996.
5. Сомов, Г. Илиев, Л. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта. София, “Торнадо – НВ”, 2000.
6. Несторова, В. Хигиена на храненето и хранително законодателство. “Торнадо – НВ”, 2001.
7. Миленкова, Ат. Здравословни и безопасни условия на труд. “Нови знания”, 2001.
8. Войкова, А. Николов. Икономика. Маркетинг и мениджмънт.
9. Танев, К. Отчетност на фирмата. София, “Земиздат”, 1990.
10. Пеев, П. Икономика и мениджмънт в ресторантьорството. София, ИК “Люрен”, 1998.
11. Тодоров, К. Предприемачество и дребен бизнес. София, “Мартилен”.
12. Наредба №7/23.09.1999 г. за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд на работните места и при използване на работното оборудване – ДВ, бр. 88/08.10.1999 г.; изм. бр. 48 от 13.06.2000.
13. Закон за храните, обн. ДВ бр. 90/15.10.1999.
14. Наредба № 27/09.12.1996 г. за хигиенните изисквания към заведенията за обществено хранене, обн. ДВ, бр. 107/17.12.1996.
15. Гутмайер, В. Щиклер, Х. и кол. Сервиране и барманство I и II част. С., Дионис, 2004.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

а) Примерен изпитен билет

.....
(пълно наименование на училището/обучаващата институция)

ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

по професията 811060 Ресторантьор

специалността 8110603 Кетъринг

Изпитен билет № 8

**Изпитна тема: Организация и контрол на технологичния процес в топла
кухня при производството на печени основни ястия, подходящи за кетъринг**

(изписва се точно наименование на темата)

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика и класификация на печени основни ястия, подходящи за кетъринг.
- Технология на мусака с месо. Правила за сервиране.
- Конвектомати - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид печено ястие от български език на един от

изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Да се изготви калкулация и да се определи цената на руло от смяно месо.

Описание на дидактическите материали: Рецепта за приготвяне на руло от смяно месо.

Председател на изпитната комисия:.....
(име, фамилия) (подпис)

Директор/Ръководител на обучаващата институция:.....
(име, фамилия) (подпис)
(печат на училището/обучаващата институция)

б) Примерно индивидуално практическо задание

.....
(пълно наименование на училището/обучаващата институция)

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професията 811060 Ресторантьор
специалността 8110603 Кетъринг**

И н д и в и д у а л н о п р а к т и ч е с к о з а д а н и е № 7

На ученика/обучавания

(трите имена на ученика/обучавания)

отклас/курс,

начална дата на изпита: начален час:

крайна дата на изпита: час на приключване на изпита:.....

1. Организация на кетъринг за детски рожден ден - 20 куверта

(вписва се темата на изпитното задание)

2. Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на практическото задание:

- изготвяне на меню;
- изготвяне на оферта;
- определяне общата стойност на офертата (цена за 1 куверт);
- организация на събитието (подготовка и обслужване);
- приготвяне на 2 ястия от менюто по избор;
- определяне източниците на риск по време на работа;
- сервиране на ястията с подходящи напитки от офертата.

УЧЕНИК/ОБУЧАВАН:
(име, фамилия) (подпис)

Председател на изпитната комисия:.....
(име, фамилия) (подпис)

Директор/Ръководител на обучаващата институция:.....
(име, фамилия) (подпис)
(печат на училището/обучаващата институция)